

Yaourts naturels et à la grecque

Yaourtière de 2 litres

Accessoires en prime

SANS BPA FREE

ITEM #YM360 & YM460

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Yaourts naturels et à la grecque

l'ensemble de yaourtière transforme tous les types de lait en yaourt naturel et en yaourt à la grecque

Vous pourrez désormais fabriquer votre propre yaourt maison rapidement et sans difficulté avec Euro Cuisine! Cet ensemble complet de yaourtière électrique transforme n'importe quel type de lait, dont le lait de vache, le lait de chèvre, le lait de soja, et le lait d'amandes, en yaourts délicieux en l'espace de quelques heures, juste sur votre comptoir de cuisine. Dégustez des parfaits de petits-déjeuners, des collations saines avec du granola ou du muesli, et préparez des desserts délicieux avec des baies sucrées. Les accessoires en prime incluent un thermomètre en acier inoxydable et un sac de filtrage en coton parfaits pour la fabrication de yaourt à la grecque et de fromage au yaourt, chez vous, tout simplement.

A. Yaourtière

B. Pot en verre de 2 litres

C. Sac de filtrage de yaourt à la grecque/de fromage en coton

D. Thermomètre avec agrafe





POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. LISEZ CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Parce que votre sécurité est importante alors que vous utilisez ce produit Euro-Cuisine de choix, nous avons inclus ces mesures de protection générales; veuillez prendre le temps de les lire avec attention. Elles fournissent de l'information importante sur une utilisation et une maintenance sans danger de l'appareil. Le non-respect des ces mesures de protection pourrait compromettre la sécurité de l'appareil et pourrait créer des blessures et/ou annuler la garantie. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours suivre des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes :

LIRE LES DIRECTIVES

1. Gardez cette brochure en lieu sûr pour références ultérieures.
2. Ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau, ou autre liquide, afin de vous prémunir d'un risque de décharge électrique. Si l'appareil ou le cordon tombe dans du liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise. Ne pas chercher à retirer le cordon du liquide.
3. Exercez une surveillance accrue lorsque les enfants utilisent l'appareil, ou s'ils sont à proximité, afin d'éviter toutes blessures accidentelles.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque hors fonction, avant d'enlever les pièces et de le nettoyer. Lors du débranchement, saisissez la fiche et retirez de la prise électrique. Ne jamais tirer le cordon. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever ou replacer les pièces.
5. N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou s'il est tombé sur le sol ou endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil dans un centre de service autorisé pour un examen et une réparation.
6. Utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique, ou des blessures.
7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou toucher à des surfaces chaudes.
9. Ne déposez pas à proximité ou sur un brûleur à gaz, un élément de la cuisinière ou au four. Ne mettez aucune pièce dans le four à micro-ondes.
10. N'utilisez pas cet appareil ou tout autre sous l'effet de l'alcool ou d'autres substances qui peuvent influer sur votre temps de réaction ou perception.
11. Ne manipulez pas les pièces pour autre utilisation.
12. Ne déplacez jamais l'appareil en marche.
13. Ne vous servez pas de l'appareil, si vous êtes nu-pieds, si vos mains sont trempées ou humides.
14. Nettoyez toutes les pièces ayant servies à la préparation, d'après les directives dans cette brochure et ce après chaque utilisation.
15. Rangez l'appareil et toutes les pièces inclusives hors de la portée des enfants.
16. Branchez le cordon dans la prise murale. Lors de la mise hors circuit, retirez la fiche de la prise murale.

17. Branchez le cordon dans la prise murale. Lors de la mise hors circuit, retirez la fiche de la prise murale.
18. N'utilisez cet appareil qu'aux fins destinées.
19. Déballez l'appareil. Vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et qu'aucune pièce ne manque. Dans le doute, consultez le département de service chez votre fournisseur le plus près.
20. Avant de procéder à la connexion, vérifiez que le degré de tension (voltage) précisé sur l'appareil soit en conformité avec celui de votre alimentation en électricité. Cette information se trouve sur l'étiquette au-dessous de l'appareil.
21. Les installations électriques domestiques doivent être conformes aux directives du fabricant. Celui-ci ne peut être tenu responsable des dommages matériels ou blessures corporelles à des individus ou à des animaux, résultant d'une mauvaise installation.
22. Ne le mettez pas sur une surface en vibration, telle que le dessus d'un réfrigérateur, ou exposé aux courants d'air.
23. Ne conservez pas le yogourt plus de 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.
24. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
25. Soyez extrêmement prudent si vous devez déplacer un appareil électrique contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
26. Toujours fixer en premier le cordon d'alimentation à l'appareil puis brancher celui-ci dans la prise de courant murale. Pour débrancher, retirer le cordon d'alimentation de la prise de courant murale

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

a) Un cordon court (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire les risques créés par un enchevêtrement ou un trébuchement sur un cordon plus long.
b) Des rallonges ou des cordons d'alimentation amovibles plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec précaution.
c) Si une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus longs sont utilisés :
   1. La classification électrique indiquée de la rallonge ou du cordon doit être égale à au moins la valeur de la classification électrique de l'appareil;
   2. Si l'appareil est un appareil mis à la terre, la rallonge doit être un cordon de mise à la terre à 3 fils; et
   3. Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas tomber par-dessus le comptoir ou le dessus de table d'où des enfants pourraient tirer dessus ou d'où on pourrait trébucher dessus accidentellement.

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'adapter dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien. N'essayez pas de modifier la prise d'une manière quelconque.

Entretien

NETTOYEZ LES COMPOSANTS AVANT DE LES UTILISER!

1. Débranchez l'appareil avant de nettoyer.
2. Nettoyez la base et le couvercle avec un linge humide. Évitez les abrasifs.
3. Ne submergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Chaque partie de l'appareil doit être lavé à la main.

Avant l'utilisation initiale

1. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
2. Après des périodes prolongées de rangement, lavez bien le couvercle, le pot en verre et les couvercles dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez complètement.
3. Essuyez l'intérieur de la yaourtière avec un linge humide.

Mode d'emploi

1. Ayez à portée de la main les ustensiles suivants : une casserole profonde, un pichet, thermomètre (inclus) et un fouet.
2. Assurez-vous que tous ces ustensiles soient lavés à fond avec de l'eau chaude et du savon et qu'ils soient secs avant de procéder à la préparation du yogourt.
3. Confection de yogourt : versez une quantité égale à 1/2 gallon (égal à 2 litres) de lait pasteurisé frais (homogénéisé, écrémé ou partiellement écrémé) dans une casserole profonde.
4. Chauffez le lait jusqu'à 82°C/180°F ou jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Ne pas surchauffer le lait.
5. Retirez la casserole de l'élément et laissez refroidir jusqu'à (43°C or 110°F). Déposez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le refroidissement.

6. Dans un contenant à part, incorporer la culture active à une tasse de yogourt nature et un peu de lait (43°C/110°F) et brasser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Lorsque le yogourt est complètement dissout, transvider ce mélange dans le lait tiède et bien mélanger. (Le yogourt nature peut être acheté dans un magasin d'alimentation ou obtenu d'une recette précédente de yogourt maison. Si vous utilisé le yogourt maison, il est préférable de ne répéter ce processus qu'une fois.)

6A. La Culture de Yogourt Lyophilisé d'Euro-Cuisine peut être utilisé en remplacement du yogourt commercial. Dans une tasse, ajouter un sachet double (10 grammes) de culture de yogourt et ajouter graduellement 6 à 7 cuillères à table de lait tiède. Lorsque la culture de yogourt est complètement dissoute, transvider ce mélange dans le lait tiède et bien mélanger.

7. Verser le mélange de la casserole dans le contenant de 1/2 gallon / 2 litres de la yaourtière.
8. Couvrir le contenant avec le couvercle blanc opaque.
9. Placer le contenant dans la yaourtière.
10. Recouvrer la yaourtière de son couvercle transparent.

Instructions

1. Brancher la yaourtière dans la prise de courant murale.
2. La lampe témoin s'allumera.
3. Ajuster la minuterie horaire à l'heure prévue, pour un yogourt à point. Le temps nécessaire est d'environ 6 à 8 heures. La minuterie horaire ne mettra pas l'interrupteur de la yaourtière en arrêt. Elle vous rappelle simplement de retirer la fiche de la prise murale.
4. Lorsque le yogourt est prêt, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.
5. Une condensation peut se former dans le couvercle transparent de la yaourtière.
6. Retirer le contenant de la yaourtière et placer au réfrigérateur pour une durée minimale de 8 heures (pour arrêter l'incubation) avant de déguster.
7. Conservez au froid, le yogourt-maison gardera sa fraîcheur pour environ trois semaines.

LA YAOURTIÈRE DOIT RESTER IMMOBILE AU MOMENT DU PROCESSUS D'INCUBATION. NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL ET/OU NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DE LA YAOURTIÈRE ET LE CONTENANT AUQUEL CAS LA FERMETÉ DU YOGOURT S'EN TROUVERA COMPROMISE. NE PAS AJOUTER DE SAVEURS AVANT QUE LE YOGOURT NE SOIT COMLÉTÉ.

Sélection du lait

Choisir son lait parmi la liste ci-dessous.

1. Lait pasteurisé de toute sorte (homogénéisé, 2%, 1% ou écrémé (sans gras).
2. Lait en poudre.
3. Lait stérilisé U.H.T. – à longue conservation.
4. Lait de soya. Assurez-vous d'utiliser du lait de soya U.H.T. contenant un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients sont indispensables à une fermentation. Si aucun ne se retrouve dans le lait, vous subirez un échec.

Recettes

La yaourtière Euro-Cuisine peut être utilisée pour fabriquer différentes saveurs de yogourt.

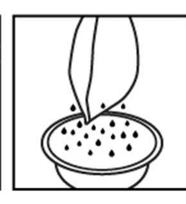
Yogourt nature

Le goût et la consistance du yogourt diffère selon le choix du lait et de la culture. Le yogourt peut être fait à partir de n'importe quel lait car le pourcentage de gras n'altère pas la qualité du yogourt, même écrémé. Tentez l'expérience afin de mieux savoir lequel donnera le meilleur résultat escompté.

Yogourt aromatisé après incubation

Un choix de yogourt à saveur ajoutée s'offre à vous soit en ajoutant du sucre, miel, parfums, fruits, ou autres ingrédients pour rehausser juste avant de manger.

Instructions pour la fabrication de yaourt à la grecque et de fromage au yaourt

1. Fabriquez un lot de yaourts naturels avec votre yaourtière Euro Cuisine. Il est important de ne pas ajouter de gélatine au mélange que vous préparez pour fabriquer du yaourt.
2. Une fois que le yaourt est fait, trempez votre sac de filtrage en coton de conception spéciale dans de l'eau bouillante pendant 1 ou 2 minutes avant utilisation. Retirez le sac de l'eau et placez-le dans un bol pour le refroidir.
3. Remplissez le sac en coton avec 2 litres de yaourt et tirez sur le cordon pour fermer.
4. Suspendez le sac en coton par-dessus un bol ou un évier pendant 6 à 8 heures environ ou jusqu'à ce que le yaourt à la grecque ou le fromage atteigne la consistance souhaitée. Du liquide (petit lait) s'égoutte du sac pendant le processus. Plus la quantité de petit lait séparée du yaourt est importante, plus le yaourt à la grecque/le fromage au yaourt s'épaissit.
5. Retirez le yaourt à la grecque/le fromage au yaourt du sac en coton, assaisonnez selon vos préférences et savourez !
6. Le yaourt à la grecque et/ou le fromage au yaourt doivent être réfrigérés.



Yaourts naturels et à la grecque

l'ensemble de yaourtière transforme tous les types de lait en yaourt naturel et en yaourt à la grecque

Euro-Cuisine, Inc
P.O. Box 351208
Los Angeles, CA 90035
(États-Unis)



Tél. (888) 343-5554
Fax (323) 278-1117
info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net